

Einige Fragen von Irmgard Bickel an Reinhard Weninger

*Was halten Sie von dem neuen Weinabkommen EU - USA?*

Ein Sieg der „WeinINDUSTRIE“! Für kleine Familienbetriebe wird es durch dieses Abkommen noch schwieriger. Es wird noch schwieriger werden, Qualitätsunterschiede zu erkennen.

*Wird sich die Weinwelt von morgen in die handwerkliche, biologische einerseits und in die industrielle, önologische Produktion andererseits aufteilen?*

Die Teilung hat schon begonnen. In anderen Ländern bedient die industrielle Produktion bereits 80% des Marktes. Österreich hat noch immer eine ziemlich klein strukturierte Weinwirtschaft, aber auch das wird sich ändern.

*Warum sind Sie umgestiegen auf den biodynamischen Anbau?*

Nachhaltigkeit ist für mich ein großes Thema. Bei der Arbeit im Rebberg habe ich schnell erkannt, dass nur ein gesunder Boden gesunde Trauben und guten Wein bringt. Nur mit biologischem oder biodynamischem Anbau ist es möglich, den Boden zu verbessern.

Mit konventionellem Anbau wird der Boden weiterhin seiner Ressourcen beraubt.

Weiters ist auch der Nachweis von synthetischen Fungiziden im Wein für mich sehr erschreckend. Wenn man diese Fungizide analytisch nachweisen kann - warum sollen diese dann nicht auch die Gesundheit des Menschen schädigen und den Geschmack des Weines beeinträchtigen können?

*Was halten Sie von der Verwendung von Holzchips, die dem Wein ein Holzaroma vermitteln sollen?*

Für die Weinindustrie ist dies ein gebräuchliches önologisches Verfahren, um einfache Weine zu verbessern. Ein einfacher Wein kann so schnell um ein paar Euro teurer verkauft werden.

Ich finde es traurig, dass für solche Verfahren noch immer keine Kennzeichnungsvorschriften existieren.

*Was halten Sie von Konzentratoren?*

Ein weiteres Verfahren, um Weine größer und besser erscheinen zu lassen.

Aber ein Wein aus reifen, gesunden Trauben wird durch solche Verfahren nur verfremdet.

Man kann es sich wie eine Schönheitsoperation vorstellen, nur dass die Seele des Weins dabei für immer verloren geht.

*Der biologische, handwerklich hergestellte Wein ist nicht wettbewerbfähig gegenüber einem industriellen Wein. Wieso arbeiten Sie trotzdem in diese Richtung?*

Weil mein Herz daran glaubt, dass es genug Menschen auf dieser Welt gibt, die nach gesundem, hochwertigen Wein suchen. Und weil ich meinen Nachkommen einen gesunden Lebensraum erhalten will.